

FLAMMLACHSBUFFET & MEHR

AM 29.03.2025 17-23 UHR

BUFFETZEIT VON 17-21 UHR

IM INNENHOF KÖNNEN SIE ZUSEHEN, WIE DER FLAMMLACHS UND DIE RINDERSTEAKS UND HÄHNCHENBRUST GRILLEN... WÄHREND INNEN EIN WUNDERBARES - SKANDINAVISCH GEPRÄGTES- PASSENDES BUFFET AUFGEBAUT IST:

SALATE:

GURKEN-RAHM-SALAT
COLE SLAW UND ROTKOHLSALAT
KARTOFFELSALAT WIE BEI MAMA
GEMISCHTER GARTENSALAT MIT JOGHURT UND BALSAMICO-DRESSING
APFEL-BROKKOLI-SALAT

WARME BEILAGEN:

SCHWEDISCHE OFENKARTOFFELN
SÜSSKARTOFFEL-POMMES
GRILLGEMÜSE
GRATINIERTER GRILLTOMATEN

DIPS UND SAUCEN:

AIOLI, KNOBLAUCHÖL,
KRÄUTERDIP, COCKTAILSAUCE
MANGO- UND KOKOSCURRYSAUCE
JOGHURT-MINZ-SAUCE MIT SESAM
FRISCHKÄSECREME, DILLSCHMAND
SOJASAUCE UND WASABI

DESSERTAUSWAHL

ZUM PREIS VON 39,90 € P. P.

RESERVIERUNGEN SIND UNBEDINGT ERFORDERLICH.